Manual del operador

HORNO ROTATORIO OV500 DE CARRO CON CONTROL ELÉCTRONICO AVANZADO

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de instalación: _____

OV500G1	*GAS*
OV500G2	*GAS*
OV500E1	*ELÉCTRICO*
OV500E2	*ELÉCTRICO*

Baxter Mfg, a Division of ITW FEG, LLC • 19220 State Route 162 East • Orting, WA 98360-9236
Teléfono: 5062-8200

FORMA 36715 (diciembre 2009)

www.baxterbakery.com
www.hobart.com.mx

INFORMACIÓN IMPORTANTE
PARA SU SEGURIDAD

TENGA A LA MANO ESTE INSTRUCTIVO EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR DE GAS LE PUEDE PROPORCIONAR INFORMACIÓN ACERCA DE ESTO.

IMPORTANTE

EN CASO DE UNA FUGA DE GAS, CIERRE LA VÁLVULA DE CIERRE MANUAL Y LLAME A LA EMPRESA DE GAS LOCAL O AL DISTRIBUIDOR DE GAS PARA EL SERVICIO

POR SU SEGURIDAD

NO GUARDE O USE GASOLINA U OTRAS SUSTANCIAS FLAMABLES CERCA DEL EQUIPO O DE ALGÚN ELECTRODOMÉSTICO.

IMPORTANTE

LA MALA INSTALACIÓN, EL MAL AJUSTE, LA ALTERACIÓN, EL SERVICIO O MANTENIMIENTO INADECUADO CAUSARÁ DAÑOS EN EL LUGAR DONDE ESTÁ EL EQUIPO, LESIONES O LA MUERTE. LEA ESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR O DARLE SERVICIO AL EQUIPO.

EN CASO DE UNA FALLA ELÉCTRICA, NO USE EL EQUIPO.

MANTENGA EL ÁREA DONDE VA A ESTAR EL EQUIPO LIMPIA DE COMBUSTIBLES. NO OBSTRUYA LAS ABERTURAS DE LA COMBUSTIÓN Y LA VENTILACIÓN DEL HORNO.

© BAXTER MFG., 2009

HORNO DE CARRO SENCILLO
MODELO OV500

ÍNDICE

GENERAL 5

INSTALACIÓN 5

OPERACIÓN 6
- Controles avanzados OV500 6
- Operación del control de respaldo (opcional) 11
- Alarma de seguridad (Configuración estándar, no se necesita una configuración de parámetros) 11
- Modo de vapor de servicios alimenticios 12
- Modo de operación Kosher (Hornos con empaque Kosher) 12
- Programación del horno 13
- Operación personalizada 17
- Apagado 19
- Cómo volver a iniciar su horno 19

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20
- Los quemadores no prenden en el horno de gas 20
- Mensajes y alarmas de la pantalla 20
- Otras fallas 20

LIMPIEZA 21

MANTENIMIENTO 22
- General 22
- Mantenimiento preventivo 22
- Información de servicio y parte 22

PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO QUE DEBE HACER EL CLIENTE . 23
- Introducción 23
- Procedimiento del mantenimiento preventivo 23

OPERACIÓN Y CUIDADO DEL HORNO ROTATORIO CON CARRO MODELO OV500

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

GENERAL

En el horno Baxter OV500 se acomodan los carros con ruedas. Este horno cuenta con un control electrónico para hornear y con funciones de rostizado y/o a vapor. El mecanismo en el techo del horno levanta y gira el carro durante el ciclo de cocción o de horneado.

El modelo OV500G1 tiene 180,000 Btu/hr, gas natural o gas propano y el modelo OV500G2 tiene 300,000 Btu/hr o 350,000 Btu/hr, gas natural o gas propano. El modelo OV500E1 tiene un voltaje de 25.7 - 34.2 kW y el OV500E2 tiene un voltaje de 38.5 - 51.3 kW.

Los hornos con carros Baxter se fabrican con una alta calidad y material. La instalación, el uso y el mantenimiento correcto de su horno le brindarán muchos años de un funcionamiento satisfactorio.

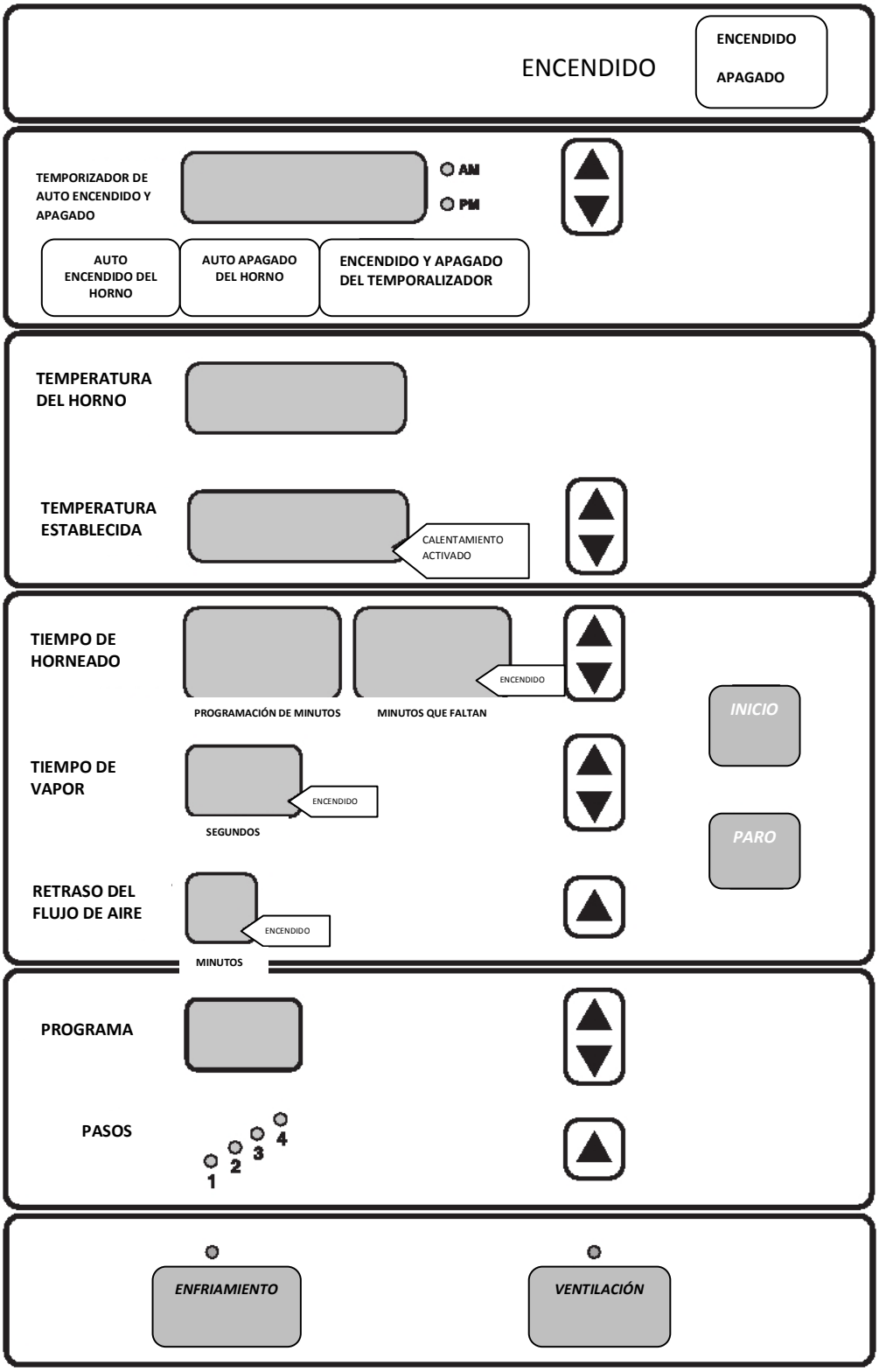
Se recomienda que lea y siga las instrucciones de este manual.

INSTALACIÓN

El horno Baxter OV500 con carro debe ser instalado o cambiado de lugar sólo por los técnicos de servicios autorizados de Bakery Sistems.

OPERACIÓN

CONTROLES AVANZADOS OV500



GUÍA DE LOS CONTROLES AVANZADOS

BOTÓN	FUNCIÓN	PANTALLA
ENCENDIDO ON OFF	Presione el botón para apagar o encender el horno.	La pantalla del panel de control se iluminará cuando el horno se encienda. El horno tiene un programa 0 de fábrica. Si el horno se apaga y después de 2 minutos se enciende, éste se quedará en el último modo y configuración.
TEMPORIZADOR DE AUTO ENCENDIDO Y APAGADO	Presione para establecer la hora o indicar cuando se va a encender y apagar automáticamente el horno.	La ventana de auto encendido y apagado y establecimiento de la hora mostrará la hora actual o la hora en que se encenderá y se apagará de forma automática el horno.
AUTO ENCENDIDO AUTO ENCENDIDO	Presione las techas de flecha ascendente y descendente para fijar la hora en la que se encenderá automáticamente el horno.	La ventana de auto encendido y apagado indicará la hora en que se encenderá de forma automática el horno.
AUTO APAGADO AUTO APAGADO	Presione las techas de flecha ascendente y descendente para fijar la hora en la que se apagará de forma automática el horno.	La ventana de auto encendido y apagado mostrará la hora en que se apagará de forma automática el horno
ENCENDIDO Y APAGADO DEL TEMPORALIZADOR ENCENDIDO Y APAGADO DEL TEMPORALIZADOR	Presione el botón para encender o apagar el temporizador.	La luz del indicador al lado del botón de encendido y apagado del temporizador se prenderá cuando está deshabilitada la función.
TEMPERATURA ESTABLECIDA	Presione la tecla para establecer la temperatura deseada (5 grados de aumento).	La ventana de temperatura establecida mostrará la temperatura programada. La luz del calentamiento está prendida mientras el horno está calentándose. La temperatura actual en el interior del horno se muestra en la ventana de temperatura del horno.
TIEMPO DE HORNEADO	Presione las teclas de flecha ascendente y descendente para ingresar el tiempo de horneado (aumento de 1 minuto). Presione la tecla ascendente para establecer el tiempo adicional al final del programa de horneado.	La ventana de tiempo de horneado indicará el tiempo del ciclo actual de horneado. El establecimiento de los minutos son los dos dígitos de la izquierda y los minutos restantes son los dos dígitos de la derecha. Las ventanas pueden programarse para mostrar las horas y los minutos restantes. La luz de encendido estará iluminada cuando se active el tiempo de horneado. Vea la operación personalización para establecer esta configuración.
TIEMPO DE VAPOR	Presione este botón para establecer el tiempo de vapor (aumento de 5 segundos en modo para hornear); aumento de 1 segundo en modo de servicio de alimentos).	La ventana del tiempo de vapor mostrará el tiempo establecido del ciclo de vapor. La luz de encendido se iluminará cuando esté activo el sistema de vapor.
RETRASO DEL FLUJO DE AIRE	Presione este botón para establecer el el tiempo de retraso (aumento de 1 minuto).	La ventana de tiempo de retraso indicará el tiempo establecido de 0 a 9 minutos del ciclo de retraso de la circulación del ventilador.
INICIO	Apriete el botón para iniciar el tiempo de horneado.	La luz de encendido parpadeará cuando esté activo el tiempo de horneado.
PARO	Presione esta tecla para detener el tiempo de horneado o apagar la alarma después de haya concluido el tiempo de horneado.	La luz de encendido estará apagada cuando el tiempo de horneado esté inactivo.
PROGRAMA	Presione esta tecla para seleccionar el programa de horneado.	La ventana de programa muestra el número de programa actual.
PASOS	Apriete este botón para seleccionar los cuatro pasos de horneado	La luz del indicador correspondiente se prenderá (de 1 a 4), uno de dependiendo de qué paso se seleccione.

BOTÓN	FUNCIÓN	PANTALLA
VENTILACIÓN	Presione para abrir o cerrar la ventilación	La luz del indicador al lado del botón de ventilación se prenderá cuando esté inactivo el ciclo de la ventilación.
ENFRIAMIENTTO	Use este botón para enfriar el horno.	Para activar esta función, establezca la temperatura al menos a 14°C, más fría que la temperatura del horno; para ello presione este botón. El modo de enfriamiento se usa cuando el horno llega a una nueva temperatura establecida o si la puerta se abre, cuando la temperatura está a 14°C debajo de la temperatura establecida o se aprieta algún botón.

Reloj y temporizador de auto encendido y apagado

La pantalla de auto encendido y apagado muestra la hora del día. Para fija el reloj, debe estar encendido el control. Presione el botón de la flecha ascendente y descendente para configurar el reloj. Después que se ha ajustado la hora, los dos puntos del reloj estarán parpadeando.

Configuraciones del temporizador

El horno puede programarse para encenderse y apagarse. Luego que se ha configurado está función, apague el equipo. Esto no desprogramará la configuración de auto encendido y apagado. El suministro eléctrico del horno debe estar activado.

1. Para configurar el encendido del horno, mantenga presionado el botón de auto encendido. La hora de encendido que se haya ingresado con anterioridad aparecerá en la pantalla. Use la tecla de flecha ascendente y descendente para ajustar la hora de encendido y deje de apretar el botón.

2. Para configurar el apagado del horno, mantenga presionado el botón de auto apagado. La hora de apagado que se haya ingresado previamente aparecerá en la pantalla. Use la tecla de flecha ascendente y descendente para ajustar la hora de apagado y deje de apretar el botón.

3. Para activar el inicio automático, mantenga presionado el botón de encendido y apagado del temporizador hasta que el indicador LED a la derecha de este botón se ilumine.

NOTA: Cuando se use el botón de auto encendido y apagado para precalentar el horno, si el funcionamiento del horno no se interrumpe de la configuración de la hora en el parámetro P17, el horno regresará a una temperatura de espera guardada en la configuración del parámetro P18.

Batería de respaldo

La batería de litio respalda al reloj, la cual mantiene el funcionamiento de circuito del reloj cuando no hay electricidad. Si la batería tiene poca energía o no tiene cuando no haya electricidad, la pantalla leerá 12:00 (modo de 12 hr.) o 0:00 (modo de 24 hr.) y no aumentará hasta que se establezca una nueva hora. El reloj funcionará si la batería tiene poca energía o no hay batería, pero éste deberá programarse cada vez que se active la electricidad. Las baterías deben cambiarse cuando estén muertas o cuando tengan poca energía para evitar la corrosión al circuito. Llame a la oficina de servicio de Bakery Sistems.

Precalentamiento del horno

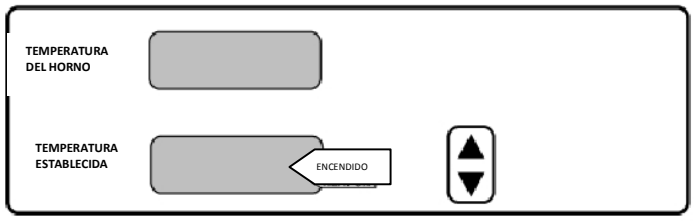
Para obtener mejores resultados, el horno debe precalentarse a una temperatura de horneado antes de iniciar el horneado.

1. La puerta debe estar cerrada para que el horno se caliente. La guía del carro se levantará y girará sólo durante el tiempo de horneado.

NOTA: La guía del carro estará en la posición de descarga desde el último proceso de horneado.

2. Presione el botón de encendido para empezar a trabajar con el horno.

3. Presiones la tecla de flecha ascendente y descendente que se encuentra a lado de la ventana de temperatura establecida para fijar la temperatura de horneado que desea. La temperatura real del horno aparecerá en la ventana de temperatura del horno.



4. Deje pasar 30 minutos después que el horno ha llegado a la temperatura establecida para que el sistema de vapor se cargue.

5. El horno está ahora preparado para las operaciones de horneado.

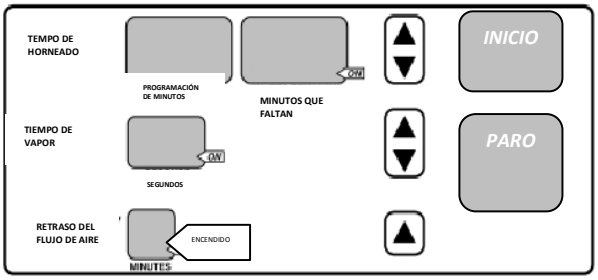
Operación básica

ATENCIÓN **El horno y sus partes están calientes. Para evitar quemaduras, use guantes protectores cuando cargue o descargue el horno.**

ATENCIÓN **El aire y el vapor calientes salen del horno cuando se abre la puerta de carga. Para evitar quemaduras, abra lentamente la puerta y mantenga libre el área de la puerta.**

1. Precaliente el horno (Vea Precalentamiento del horno).

2. Seleccione las configuraciones de horneado:
   - Presione la tecla de flecha ascendente y descendente a lado de la ventana de tiempo de horneado para ingresar el valor deseado.
   - Presione la tecla de flecha ascendente y descendente a lado de la ventana de tiempo de vapor para ingresar el valor deseado.
   - Presione la tecla de flecha ascendente a lado de la ventana de retraso de flujo de aire para introducir el valor que desea.
   - Las configuraciones de retraso de flujo del aire y de vapor son opcionales y pueden configurarse a 0 si así lo desea.



3. Abra poco a poco la puerta y coloque el producto.
4. Ciérrela y presione la tecla de inicio. La luz de la ventana de tiempo de horneado parpadeará en cuanto empiece la cuenta regresiva de ese tiempo.
5. El carro se levantará desde el suelo y girará en el sentido de las manecillas del reloj.
6. El horno hará un zumbido después que haya concluido el tiempo de horneado. Presione la tecla de paro para apagar el zumbido.
7. Abra la puerta y deje que la guía del carro se detenga y baje; saque el producto.

Procedimiento de carga del horno

1. Los carros tipos B y C están equipados con topes en ambos extremos. Para el levantamiento del carro tipo B, asegúrese que la pestaña del tope esté hacia arriba para cargar el carro en la guía. Para el levantamiento del carro tipo C, empuje el tope del carro a la izquierda después que se cargue el carro.

2. Ruede el carro en el horno para que los seguros del carro entren en la guía. Cuando usen los carros equipados con topes para sarténes, cargue los carros para que así los topes eviten el movimiento de las charolas hacia el operador cuando se estén descargando.

3. Cierre la puerta de carga. La guía del carro se levantará y girará sólo durante el tiempo de horneado.

Proceso de descarga del horno:

ATENCIÓN **El horno y sus partes están calientes. Para evitar quemaduras, use guantes protectores cuando cargue y descargue el horno.**

ATENCIÓN **El aire y el vapor calientes salen del horno cuando se abre la puerta de carga. Para evitar quemaduras, abra poco a poco la puerta y mantenga libre el área de la puerta.**

1. Presione la tecla paro y/o abra la puerta de carga para apagar el sonido.
2. Espere a que la guía del carro se detenga y baje.
3. Para el levantamiento de los carros tipo B, empuje hacia abajo el tope del carro para descargarlo de la guía. Para el levantamiento de los carros tipo C, empuje el tope a la derecha para abrir.
4. Ruede el carro desde la guía
5. Cierre la puerta de carga.

Enfriamiento del horno

- Para enfriar el horno a más de 20 grados baje la temperatura actual; cambie la temperatura establecida a la temperatura que desee; abra la puerta del horno y presione la tecla de enfriamiento. La pantalla de la temperatura establecida alternará entre frío y la temperatura establecida hasta que se haya enfriado el horno. Cuando el horno ha llegado a la temperatura fijada, la alarma sonará y el control regresará a su operación normal. Cierre la puerta del horno o presione cualquier botón del control durante el modo de enfriamiento, que también regresará el control a su operación normal.
- El control de la ventilación brinda un medio de enfriamiento del horno. Cuando el horno esté apagado y la puerta está abierta, presione el botón de ventilación una vez para iniciar o detener el ventilador; la luz de la ventilación se encenderá. El ventilador también se detendrá cuando la puerta se cierre o el horno esté encendido.
- Si la temperatura es 14 grados mayor a la temperatura establecida y el tiempo de horneado no se activa, el horno abrirá de forma automática la ventilación. La ventilación se quedará abierta hasta que la temperatura del horno se encuentre entre los 14 grados de la temperatura establecida.

Indicaciones de operación

- En la operación inicial, la temperatura del horno está establecida de fábrica a 190°C, salvo que se cambie.
- Durante el ciclo de horneado, los botones de inicio y paro controlan sólo las configuraciones de retraso del flujo del aire, vapor y horneado, las cuales no afectan el calentamiento del horno. Cuando el tiempo de horneado concluye, el calentamiento del horno continuará para mantener la temperatura establecida. Debe tener cuidado de no hornear de más los productos.
- Para ajustar la temperatura durante el ciclo de horneado, presione la tecla de flecha ascendente y descendente de la función de temperatura del horno para programar un nueva temperatura. Si el parámetro P20 se establece a 1, no se podrá cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de horneado.

- Para ajustar las configuraciones de vapor, presione la tecla de flecha ascendente o descendente para ingresar los nuevos valores. El tiempo de vapor no podrá ajustarse durante la operación de horneado.
- Puede ajustar la hora restante con las teclas de las flechas. El tiempo establecido no se cambiará a menos que haya concluido el tiempo. Si el parámetro P20 se establece a 1, el tiempo de horneado no se podrá cambiar durante el ciclo de horneado.
- Si la puerta se abre durante el proceso de horneado, se pausará las configuraciones de retraso del flujo del aire, de tiempo de vapor, de horneado y la temperatura. Cierre la puerta para que estas funciones continúen.
- La opción de retraso del flujo del aire apaga el flujo del aire al inicio del proceso de horneado del tiempo total que se ingresó en esta ventana. La función de calentamiento se apaga cuando se activa el retraso del flujo del aire.
- El horno monitorea el sistema de calentamiento comparando su temperatura actual con la temperatura establecida. Si hay un problema en el sistema de calentamiento o si éste falla, la pantalla de ambas temperaturas parpadeará después de 15 minutos. Si el problema continúa, llame a la oficina de servicio autorizada de Bakery Systems.

OPERACIÓN DE CONTROL DE RESPALDO (OPCIONAL)
Si el panel de control principal no funciona correctamente, el proceso de horneado continuará con el uso de los controles de respaldo, si el equipo cuenta con este sistema. Los controles de respaldo se encuentran detrás de la puerta de control en la pared posterior del panel.

Para activar estos controles, ponga el interruptor de palanca en la posición de respaldo. La temperatura y el vapor son controlados ahora por el termostato y por el interruptor de vapor, que está en el panel de control de respaldo. Programe el termostato a la temperatura deseada. Una vez que el horno ha llegado a esa temperatura, el vapor se suministra al presionar el interruptor de vapor hasta por 20 segundos máximo. Si se pasa de ese tiempo, se enfriará demasiado el horno y el vapor. La ventilación del horno debe hacerse al abrir la puerta. La guía del carro se detendrá y se bajará cuando se abra la puerta. Cierre la puerta después que se complete la ventilación para que la guía del carro se levante y siga girando. Mientras está activado el modo de respaldo, el temporizador no funcionará.

ALARMA DE SEGURIDAD (CARACTERÍSTICA ESTÁNDAR, NO SE NECESITA UNA CONFIGURACIÓN DE PARÁMETROS)

Si la temperatura en la sonda se encuentra entre los 298°C y los 315°C durante 10 segundos, el equipo hará lo siguiente:

1. Desactivar todas las funciones
2. Hacer sonar la alarma
3. Iluminar la pantalla de temperatura del horno (se mostrará la temperatura real)
4. Mostrar las letras SHdn en la pantalla del tiempo de horneado.

El horno estará apagado hasta que se apague la potencia de 120VAC. Prender y apagar los interruptores de circuito reestablecerá la operación normal del equipo si la temperatura está debajo de los 298°C.

ATENCIÓN **Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo. Hay muchos circuitos, así que cerciórese que todos estén desconectados.**

IMPORTANTE **Cierre el suministro de gas y llame a la oficina de servicio autorizado de Bakery Sistems.**

MODO DE VAPOR DE SERVICIO ALIMENTICIOS

Este modo puede usarse para generar vapor constantemente mediante la operación del horno. Cuando se activa esté modo, el tiempo de vapor controla cuántos segundos de vapor se da en el horno, mientras el valor que se ingresó en la configuración del parámetro 14 (P14) controla con qué frecuencia se operará el funcionamiento de vapor.

Para activar el modo de vapor de servicios alimenticios, haga lo siguiente:

1. Ingrese al modo de configuración de parámetro presionando el botón de inicio y de encendido y apagado.
2. Selección el parámetro 14.
3. Si la ventana de tiempo de horneado muestra 0, ésta se establecerá en el modo de horneado (programación de fábrica). Presione la tecla de flecha ascendente o descendente para ingresar al modo FSS (la pantalla cambiará el tercer dígito).
4. Programe la hora que desee entre los ciclos de vapor usando las teclas de las flechas. El rango es de 5 a 17 minutos aproximadamente con incrementos de 10 segundos a esa hora.

5. Después de establecer el ciclo deseado, presione el botón de encendido y apagado para guardar los cambios.

6. El tiempo de vapor ahora funcionará en aumentos de 1 hasta 10 segundos para fijar la duración de vapor.

Ejemplos: Se selecciona 300 para el parámetro 14
Se ingresa 3 al tiempo de vapor
=el vapor se activa en 3 segundos cada 5 minutos.

Se selecciona 990 para el parámetro 14
Se ingresa 3 al tiempo de vapor
=el vapor se activa en 3 segundos cada 17 minutos.

Para regresar el horno al modo de horneado, repita los pasos de arriba para acceder al parámetro P14 y fije el valor en la ventana de tiempo de horneado a 0. El tiempo de vapor ahora funcionará en incrementos de 5 segundos.

Modo de operación Kosher (Hornos con empaque Kosher)

NOTA: El personal autorizado pondrá el horno en el modo de operación Kosher en el momento de la operación inicial del horno.

NOTA: Debe hacerse el establecimiento de los parámetros y la adición de los programas al controlador antes de la operación inicial, ya que el controlador del horno tiene que apagarse para realizar esto.

Para las operaciones Kosher, el horno debe mantener una temperatura mínima para tener la aprobación Kosher.
El control del horno tendrá la temperatura mínima establecida de 93.33°C para mantener los requisitos de temperatura mínima. El controlador del horno no puede fijarse debajo de los 93.33°C.

Si la temperatura del horno llega a bajar el rango aprobado, sonará una alarma (la alarma sonará más rápido que la alarma de tiempo de horneado). Si oye esta alarma, haga lo siguiente:

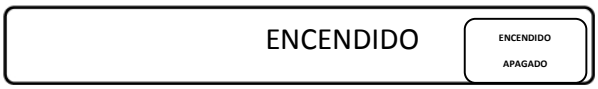
- Revise que esté cerrada la puerta del horno.
- Si el modo de ventilación está activado, apáguelo.

Si la temperatura del horno desciende a 65°C, el control se cerrará. La pantalla leerá “Cerrado” y el equipo no funcionará, por lo que deberá llamar a servicio técnico autorizado.
Si el control de la temperatura se apaga involuntariamente mientras el horno está en el modo Kosher, cuando se encienda el control, éste se reinicializará en el modo Kosher; por lo que la temperatura no descenderá el nivel mínimo requerido.

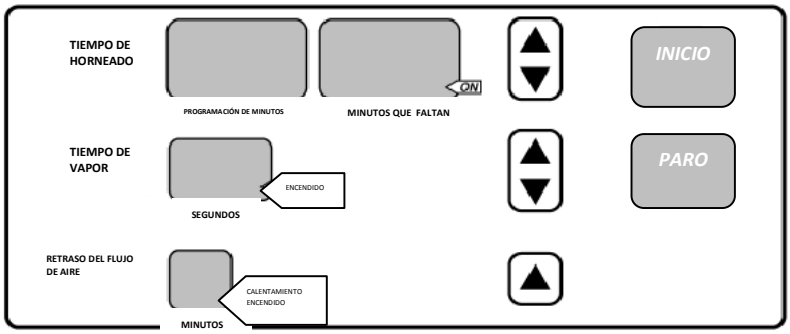
Programación del horno

Programación sencilla de la función Pasos

El menú del programa guarda hasta 99 programas que se pueden volver a guardar con un número cuando lo necesite. El programa es una serie de instrucciones de horneado (configuraciones de temperatura, tiempo de vapor, de horneado, ventilación y retraso del flujo del aire) que el operador define para cualquier operación de horneado.



1. Con el horno apagado, mantenga presionada la tecla de flecha ascendente en la sección de pasos y presione por 3 segundos el botón de encendido y apagado. Cuando las pantallas se iluminen, el horno estará en el modo de programa.
2. Presione la tecla de flecha ascendente o descendente de programa hasta que se muestre el número del programa que desee.
3. Presione las teclas de las flechas del botón de temperatura para ingresar la temperatura deseada.



4. Establezca las configuraciones de ventilación, retraso del flujo del aire, vapor y horneado de la siguiente forma:
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de horneado para ingresar el tiempo deseado.
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de vapor para ingresar el tiempo deseado.
   - Presione la tecla de flecha ascendente que están a lado de la opción retraso del flujo de aire para introducir el tiempo que desea.

NOTA: Las configuraciones de retraso del flujo del aire y de vapor son opcionales y pueden configurarse a 0 si así lo desea.

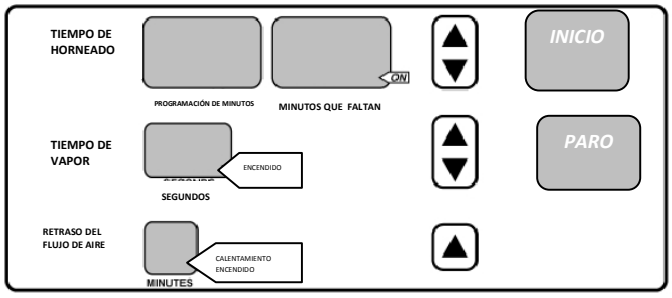
- Presione el botón de ventilación para ventilar el interior del horno por el tiempo completo del paso. Cuando se complete el paso, la ventilación se cerrará.

5. Para guardar el programa, presione las flechas de programa para moverse al siguiente número del programa o presione el botón de encendido y apagado para salir del modo de programa. Para guardar configuraciones de programa adicionales, repita los pasos del 2 al 4.
6. Registre los números del programa y los productos relacionados con ellos en la tarjeta de horneado que está en el equipo.

Programación multipasos

Puede ingresarse programas adicionales con el número del programa original. El operador puede agregar hasta cuatro pasos individuales, cada uno con configuraciones de horneado diferentes.
Por ejemplo, el programa 1 tiene configuraciones de retraso, tiempo de vapor y de horneado establecidas por el operador; esto es el Paso 1. Después que se haya concluido el tiempo en el Paso 1, el horno inicia de forma automática las configuraciones programadas de horneado en el Paso 2. El sistema continúa con cada paso hasta que el tiempo en todos los pasos haya acabado.

1. Con el horno apagado, mantenga presionada la tecla de flecha ascendente en la sección de pasos y presione por 3 segundos el botón de encendido y apagado. Cuando las pantallas se iluminen, el horno estará en el modo de programa.
2. Presione la tecla de flecha ascendente o descendente de programa hasta que se muestre el número del programa que desee. El Paso 1 se iluminará.
3. Presione las teclas de las flechas de temperatura para ingresar la temperatura deseada.



4. Establezca las configuraciones de ventilación, retraso del flujo del aire, tiempo de vapor y de horneado de la siguiente forma:
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de horneado para ingresar el tiempo deseado.
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de vapor para ingresar el tiempo deseado.
   - Presione la tecla de flecha ascendente que está al lado de la opción retraso del flujo del aire para introducir el tiempo que desea.

NOTA: Las configuraciones de retraso del flujo del aire y de vapor son opcionales y pueden configurarse a 0 si así lo desea.

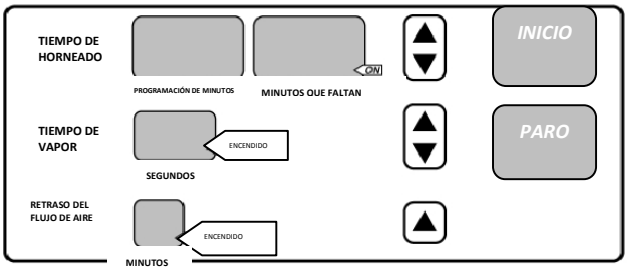
- Presione el botón de ventilación para ventilar el interior del horno por el tiempo completo del paso. Cuando se complete el paso, la ventilación se cerrará.

5. Presione la tecla de flecha ascendente en la sección de pasos para avanzar al siguiente paso dentro del programa. Se prenderá la luz del paso seleccionado. Repita los pasos 3 y 4 de arriba para fijar cada paso, si es necesario, en el programa.

6. Para guardar todos los pasos del programa, presione las flechas de programa para moverse al siguiente número del programa o presione el botón de apagado y encendido para salir del modo de programa.

Cómo cambiar los programas

1. Con el horno apagado, mantenga presionada la tecla de flecha ascendente en la sección de Pasos y presione por 3 segundos el botón de encendido y apagado. Cuando las pantallas se iluminen, el horno estará en el modo de programa.
2. Presione la tecla de flecha ascendente o descendente de programa hasta que se muestre el número del programa que desee.



3. Establezca las configuraciones de ventilación, retraso de flujo de aire, vapor y horneado de la siguiente forma:
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de horneado para digitar el tiempo deseado.
   - Presione las teclas de flechas que están al lado de la opción tiempo de vapor para ingresar el tiempo deseado.
   - Presione la tecla de flecha ascendente a lado de la opción retraso del flujo del aire para introducir el tiempo que desea.

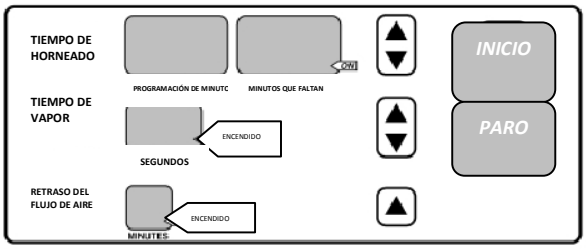
NOTA: Las programaciones de retraso del flujo del aire y vapor son opcionales y pueden configurarse a 0 si así lo desea.

4. Para cambiar las configuraciones en la sección de pasos, presione la tecla de flecha ascendente y haga los cambios en cada paso de forma adecuada.

5. Para guardar el programa, presione las flechas de programa para moverse al siguiente número del programa o presione el botón de apagado y encendido para salir del modo de programa.

Cómo usar los programas

1. Con el horno encendido, presione las teclas de las flechas para seleccionar el número del programa deseado (1-99). Se muestran las configuraciones de retraso del flujo del aire, vapor, horneado y temperatura.



2. Revise que el horno está a la temperatura establecida de horneado.

3. Abra poco a poco las puertas.

4. Ruede el carro en el horno para que los seguros del carro entren en la guía de levantamiento del carro. (Véase el procedimiento de carga).

5. Cierre la puerta.

6. Presione inicio; sonará un zumbido después que se haya concluido el tiempo de horneado. Presione la tecla de paro para apagar el zumbido.

Indicaciones de programa

- El horno no tiene configuraciones preestablecidas de programa 0 cuando se prende por primera vez. Estas configuraciones son las siguientes:
  Temperatura= 190.65°C, tiempo de horneado =0, tiempo de vapor =0, tiempo de retraso =0, programa =0
- Cualquier combinación de las configuraciones de horneado pueden realizarse de forma manual para las operaciones anteriores de horneado del cliente. Estas configuraciones no se guardarán en la memoria del programa.
- Si algunos de los parámetros de horneado se cambian en el programa antes o durante el ciclo de horneado, el horno regresará el programa manual (Programa 0). Si el parámetro 20(modo restringido) se fija a 1, las configuraciones no se cambiarán durante el proceso de horneado.
- Las teclas de flecha ascendente y descendente de programa no tienen efecto mientras está en progreso el ciclo de horneado. Sin embargo, si el tiempo de horneado se ha detenido, ya sea por presionar la tecla de paro o por abrir la puerta, entonces presione las teclas de flechas de programa para seleccionar un nuevo programa y cancelar el ciclo de horneado que estaba en proceso.
- Cuando selecciona programas, el sistema se saltará los números desprogramados. Por ejemplo, si el programa 1 se muestra en la ventana de programa, y no hay programas guardados en 2,3 y 4, entonces el sistema se los saltará. El programa 5 será el siguiente programa que se muestre.

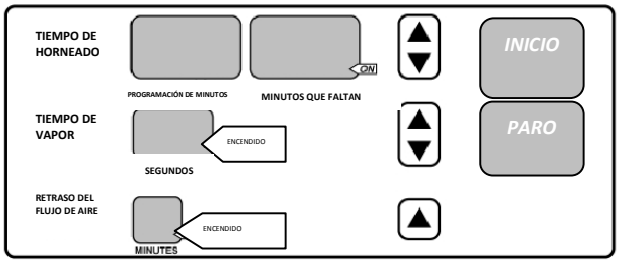
Operación personalizada

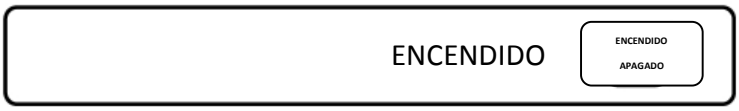
Los controles del horno OV500 ofrece la función de personalización para que usted configure el equipo de acuerdo a sus necesidades usando el modo de configuración.

Antes de ingresar a este modo, lea todas las instrucciones para que sepa lo que hay que hacer.
Si necesita ayuda, por favor llame a la oficina de servicio autorizada Bakery Systems.

Cómo ingresar al modo de configuración

Con el horno apagado, mantenga presionada el botón de inicio y presione el botón de encendido y apagado por 3 segundos. El horno está ahora en modo de configuración y el parámetro 1(P1) se mostrará en la ventana de establecimiento de temperatura.

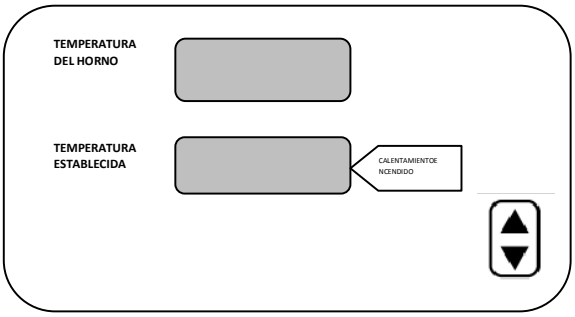


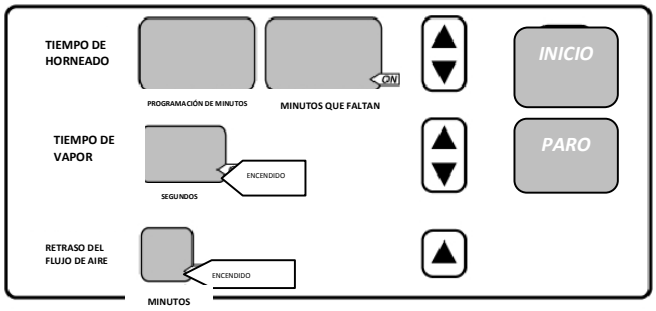


Cómo cambiar los valores en el modo de configuración

El número en la ventana de temperatura establecida es el valor establecido. La ventana de tiempo de horneado muestra el valor configurado (las configuraciones pueden cambiarse).

1. Para cambiar el valor configurado, presione las teclas de flecha ascendente y descendente de la opción temperatura establecida. El valor configurado se mostrará en la pantalla de tiempo horneado.





2. Para hacer un cambio en el valor configurado que se muestra en la pantalla, presione las teclas de flecha ascendente y descendente de tiempo de horneado. Para ajustar la configuración, vaya al apartado de guía de configuración. No trate de cambiar los valores P4, P5, P6 y P8. Llame a la oficina de servicio autorizado de Bakery Sistems para solicitar asesoramiento con estas funciones.
3. Para salir del modo de configuración, presione el botón de encendido y apagado.

Guía de configuración

No. DE PARÁMETRO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
P1	Punto de ajuste de temperatura máxima	Ésta es la temperatura máxima a la que se pude establecer el horno. El rango es de 10°C a 275°C.
P2	Temperatura de precalentamiento	Es el punto de ajuste de temperatura preestablecido cuando el horno se enciende. (Programa 0). La temperatura de precalentamiento no puede establecer a un valor mayor al que está en P1 o a un valor menor al que está en P3. El rango es de 10°C a 275°C.
P3	Punto de ajuste de temperatura mínima	Ésta es la temperatura mínima a la que se pude establecer el horno. El rango es de 10°C a 200°C.
P4	Ajuste de temperatura	Este valor que permite el ajuste de corrección entre la temperatura del horno que se muestra en pantalla y la temperatura real de la cámara de horneado. Llame a la oficina de servicio técnico autorizada de Bakery Systems para solicitar ayuda con esta función
P5	Ajuste para corte de calentamiento	Este valor ajusta la diferencia de la temperatura entre el punto de ajuste y el detenimiento del sistema de calentamiento. Llame a la oficina de servicio técnico autorizada de Bakery Systems para solicitar ayuda con este parámetro.
P6	Histéresis de diferencia de calor	Este valor ajusta la diferencia de la temperatura entre la temperatura activada y la temperatura desactivada del sistema de calentamiento. Llame a la oficina de servicio técnico autorizada de Bakery Systems para solicitar ayuda con este parámetro.
P7	Tiempo máximo de vapor	El establecimiento del tiempo es el tiempo máximo (en segundos) en el que el agua se suministra durante la operación de tiempo de vapor.
P8	Unidades de temperatura	El horno puede configurarse para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. Para asegurarse que los parámetros de la temperatura son exactos, llame a la oficina de servicio técnico de Bakery Systems.
P9	Modo de tiempo de horneado	El tiempo de horneado puede programarse para mostrar la configuración de los minutos, los minutos que falta o la hora y los minutos. Seleccione 0 para la configuración de los minutos o los minutos que faltan o 1 para las horas y los minutos. (Si este parámetro se cambia a horas y minutos, registre este cambio en la etiqueta que viene con en el equipo y péguela en el panel de control para indicar el cambio.
P10	Tiempo de salida de la ventilación	El tiempo establecido es el tiempo (en segundos) en la que la ventilación está abierta en su totalidad al inicio del ciclo de ventilación. El rango es de 0 a 180 segundos.
P11	Porcentaje de abertura de la ventilación	Este valor es el porcentaje de la ventilación de la cámara de horneado que está abierta después que haya concluido el tiempo de salida de la ventilación. El rango es de 5 al 100%.
P12	Término de la ventilación automática del ciclo de horneado (activada)	Esta función activa el ciclo automático de la ventilación. Seleccione 0 para desactivar o 1 para activar la función (Vea P13 para programar el tiempo).
P13	Término del tiempo de la ventilación automática del ciclo de horneado	Son los minutos antes del término del ciclo de horneado en el que la ventilación está abierta.
P14	Modo de tiempo de vapor	El tiempo de vapor puede programarse para mostrar los segundos u operar en modo de servicio de alimenticios. Seleccione 0 para segundos o 300 a 990 para este modo.
P15	Brillo de la luz interior	Este valor es el brillo de las luces interiores. Si se aumenta el nivel en esta opción, aumentará el brillo de las luces. El rango es de 50 al 100.
P16	Operación del reloj	Este valor selecciona el formato de 12 horas (AM/PM) o 24 horas del tiempo real de la pantalla. Presione el botón de flecha hacia arriba del tiempo de horneado para cambiar los dos tipos de formatos.
P17	Tiempo para ir a la temperatura de espera	Es la selección del tiempo transcurrido desde el último proceso de horneado hasta cuando el horno disminuye su temperatura establecida a la configuración del valor en P18. El rango es de 10 a 180 minutos.

No. DE PARÁMETRO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
P18	Temperatura de espera	Este parámetro selecciona la temperatura programada del horno que éste cambiará cuando se ha excedido el tiempo para ir a la temperatura de espera en P17. El rango es de 50°C a 300°C.
P19	Modo de luz	Seleccione 1 para que las luces estén prendidas (cuando el horno está encendido) o seleccione 0 para una operación automática. Las luces se apagarán automáticamente después de 30 minutos cuando no haya una actividad del equipo (puertas abiertas, cerradas o cuando no se presione ningún botón).
P20	Modo restringido del operador	Seleccione 1 para el modo restringido del operador. Cuando el operador seleccione un programa, la ventana de configuración de minutos del tiempo de horneado mostrará el tiempo total de horneado de todos los pasos en el programa. La operación estándar sólo muestra los minutos en el paso seleccionado. Cuando se selecciona un programa y se presiona el botón de inicio, el operador no puede hacer cambios al tiempo restante del proceso de horneado o de la temperatura establecida del horno. Si se programa el vapor, éste se generará a intervalos de 5 segundos del tiempo establecido en P17. El solenoide máximo en el rango de tiempo que puede establecerse en P7 aumenta 60 segundos. Cambie P7 a 60 cuando P20 esté programado a 1. Cuando se cambia P20 a 1 (modo restringido del operador) a 0 (modo estándar), P7 debe cambiarse debajo de 30 (rango de 0 a 30 máximo) o el solenoide se activará constantemente hasta 60 segundos.
P21	Modo avanzado de ahorro de energía	Seleccione 1 para el ahorro avanzado de energía. Programe el horno al modo de auto encendido y apagado para ahorrar energía. Es necesario realizar varios pasos para activar este modo. Establezca el tiempo de auto encendido a 1 hora antes del primer tiempo de horneado y programe el auto apagado. Presione el botón de auto encendido y apagado para activar el indicador del tiempo de encendido y apagado. Programe P17 y P18 a configuraciones del cliente.
P22	Modo de operación en horno OV210	Seleccione 1 para la instalación del panel de control HBA y de la puerta de control en el horno OV210. Cuando haga la selección, el horno OV210 imitará todas las funciones de HBA.
P23	No se usa	
P24	No se usa	
P25	Modo de comunicación	Seleccione 1 para el NAFEM protocol.

Apagado

NOTA: Antes de volver a iniciar el horno a gas, el interruptor de encendido y la válvula del quemador de gas debe estar apagado por al menos 5 minutos.

1. Saque los productos que se hayan quedado en el horno.

NOTA: Puede usarse la ventilación para sacar el vapor del horno.

2. Deje que el horno se enfríe y después presione el botón de encendido y apagado. Si lo desea, presione el botón de enfriamiento para comenzar un periodo de tiempo de enfriamiento más rápido.
3. Limpie la cámara de horneado. Vea el apartado de Limpieza.
4. Para apagar el equipo por más tiempo, desconecte la toma principal de electricidad y el suministro de gas y de agua.

Cómo volver a iniciar su horno

NOTA: Antes de volver a iniciar el horno a gas, el interruptor de encendido y la válvula del quemador de gas deben estar apagados por al menos 5 minutos.

1. Prenda el equipo.
2. Presiones la tecla de flecha ascendente y descendente que se encuentra a lado de la ventana de temperatura establecida para ingresar la temperatura que desea.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los quemadores no prenden en el horno a gas

1. Revise que la puerta de carga esté cerrada y que el interruptor de la puerta está activado.
2. Apague el equipo y espere 5 minutos.
3. Cerciórese que la válvula de cierre de gas y la válvula de gas no estén prendidas o activadas.
4. Prenda el equipo.

Si estas recomendaciones no resuelven el problema, llame a la oficina de servicio técnico de Bakery Systems.

MENSAJES DE LA PANTALLA Y ALARMAS

Alarma o mensaje	Causa	Qué hacer
La pantalla de la temperatura cambia entre un número y enfriamiento.	El enfriamiento está activado.	Para regresar al modo normal, cierre la puerta del horno.
La pantalla está parpadeando sin ningún hacer ningún zumbido mientras el horno está en un proceso de horneado y está solicitando calentamiento.	Hay una alarma de recuperación de temperatura.	Abra la puerta del horno y cierre para restablecer el control de calentamiento. Si el equipo no comienza el calentamiento, llame a la oficina de servicio de Bakery.
La pantalla muestra SHdn.	La alarma de seguridad ha desactivado el horno.	Apague todas las fuentes de electricidad y el gas del horno. Llame a la oficina de servicio de Bakery.
El control suena constantemente.	Es la alarma en la rotación del carro.	Revise que el carro gire y que los sarténes no sobresalgan del carro. Si el problema continua, llame a la oficina de servicio de Bakery.
Los controles suenan rápidamente (más rápido que el sonido del tiempo de horneado).	Es la alarma de temperatura del modo Kosher.	Apague la ventilación. En los hornos a gas, revise que el quemador esté prendido. Si no es así, abra un poco la puerta y cierre para restablecer el control de temperatura.
La pantalla muestra “Cerrado”.	El horno está en el modo cerrado Kosher.	Llame a la oficina de servicio de Bakery.

OTRAS FALLAS

Problema	Causa	Qué hacer
El ventilador de circulación del horno está funcionando, pero el horno está apagado.	El horno está en modo de enfriamiento.	Cierre la puerta del horno para cancelar el modo de enfriamiento. Si la puerta no está abierta, llame a la oficina de servicio de Bakery.
El tiempo de vapor no puede programarse a más de 10 segundos y el tiempo aumenta 1 segundo.	El horno está en el modo de servicio alimenticios	Vea las instrucciones del modo de servicios alimenticios para regresar el horno al modo de horneado.
El carro no se levanta y no gira.	El tiempo de horneado no se ha ingresado en el reloj y/o el reloj no ha comenzado	Registre el tiempo en el tiempo de horneado y presione iniciar; Si el problema continúa, llame a la oficina de servicio de Bakery.

LIMPIEZA

ATENCIÓN **Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo. Hay muchos circuitos, así que cerciórese que todos estén desconectados.**

ATENCIÓN **El horno y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando trabaje, le dé servicio o limpie el horno.**

ATENCIÓN **El aire y el vapor calientes salen del horno cuando se abre la puerta de carga. Para evitar quemaduras, abra poco a poco la puerta y mantenga libre el área de la puerta.**

- Deje que el horno se enfríe.
- Limpie diario el exterior del horno con trapo limpio y húmedo.
- Saque el carro(s) y límpielo(s) como lo haría con cualquier otro utensilio de cocina. Use agua tibia con jabón y un cepillo. Enjuague y seque con un trapo limpio.
- Limpie con cuidado en las zonas cerca de piezas delicadas como sondas, sensores o mecanismos giratorios.
- Use un trapo limpio y agua tibia con jabón para lavar el interior de acero inoxidable del horno. Enjuague y seque con un trapo limpio.
- Limpie los vidrios de la puerta. Cuando el horno esté frío, quite los residuos con un limpiador para vidrios.
- Limpie los filtros de la campana (si el equipo tiene estos filtros) con agua tibia y jabón.
- No use limpiadores para hornos o fibras en las superficies de acero inoxidable. Nunca rocíe hacia abajo el horno con agua o vapor.
- Nunca use limpiadores que contengan cloro, ya que corroe el acero inoxidable.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN **El horno y sus partes están calientes. Tenga cuidado cuando trabaje, le dé servicio o limpie el horno.**

ATENCIÓN **El aire y el vapor calientes salen del horno cuando se abre la puerta de carga. Para evitar quemaduras, abra poco a poco la puerta y mantenga libre el área de la puerta.**

ATENCIÓN **necte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo. Hay muchos circuitos, así que cerciórese que todos estén desconectados.**

En los hornos a gas, revise el ducto cada año para ver que no hay obstrucciones.

GENERAL

Cuando sea necesario

- Inspeccione que el área alrededor del horno esté libre y limpia de combustibles. No debe haber obstrucciones en el flujo del aire.

Diario

- Limpie por fuera el equipo (Vea el apartado de Limpieza).

Por semana

- Limpie el interior del horno y quite los residuos de los productos (Vea el apartado de Limpieza).
- Limpie las ventanas.
- Vacíe el depósito de grasa (Si el equipo lo tiene).

Por mes

- Limpie los filtros de la campana de extracción (si el equipo los tiene) con agua tibia y jabón.

Cada dos meses

- Haga el mantenimiento preventivo.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Al horno OV500 hay que darle un mantenimiento preventivo constante y específico en base a los factores ambientales y de uso. No darle mantenimiento preventivo adecuado a su horno con las recomendaciones que se detallan en este apartado generará grandes costos de reparación, poca durabilidad del equipo y condiciones de operación inseguras.

Es responsabilidad del cliente que se le haga el servicio de mantenimiento a su equipo, ya que esto le garantizará una operación seguro y confiable constante. Llame a la oficina de servicio técnico de Bakery para solicitar este servicio.

INFORMACIÓN DE SERVICIO Y PARTES

Llame a la oficina de servicio de Bakery Sistems.

PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO QUE DEBE REALIZAR EL CLIENTE

Introducción

Este apartado de mantenimiento preventivo (MP) que debe realizar el cliente incluye los procesos para revisar la operación adecuada y la limpieza de las piezas. Este tipo de mantenimiento es para hornos a gas y eléctricos, pero hay que omitir en estos últimos los pasos referentes a las piezas que tiene los hornos a gas. Para mantener la seguridad y el desempeño de su equipo, debe realizarse un programa calendarizado de mantenimiento periódico. Es sólo responsabilidad del cliente realizar, agendar y llevar a cabo este programa. Aunque las fechas de servicio varían dependiendo del entorno en el que está trabajando el horno, se recomienda que se haga el mantenimiento preventivo y que todos los dispositivos de seguridad se revisen mínimo cada año. Cheque con la dependencia gubernamental de su localidad si hay requisitos específicos de mantenimiento que estén establecidos en los códigos locales, estatales o nacionales. Al final de este manual, hay una hoja para registro de mantenimiento preventivo.

NOTA: El procedimiento del mantenimiento preventivo no interviene con la reparación o cambio de piezas. Una vez que haya terminado con el mantenimiento preventivo, necesitará llamar al técnico de servicio para algunas repación necesarias.

Herramientas necesarias para hacer el procedimiento de inspección de su equipo

- Herramientas
- Aspiradora

PROCEDIMIENTO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO

IMPORTANTE **Desconecte el equipo y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo. Hay muchos circuitos, así que cerciórese que todos estén desconectados.**

IMPORTANTE **Apague el gas antes de darle servicio al equipo.**

IMPORTANTE **Ciertos procedimientos en este apartado requieren de pruebas o medidas de electricidad mientras se le pasa electricidad al equipo; así que tenga mucho cuidado. Si los puntos de prueba no son accesibles, desconecte la electricidad y siga los procedimientos de seguridad y bloqueo; acople el equipo de prueba y vuelva hacer la prueba.**

Revisión de las lámparas del horno

1. Las lámparas deben estar encendidas cuando el horno esté encendido.
2. Si no es así, cámbielas (Fig. 1).
   A. Retire la cubierta de vidrio al quitar la carcasa de la lámpara.
   B. Saque la lámpara girándola hacia a fuera de su base
   .
3. Haga este procedimiento al contrario para poner las lámparas nuevas.

Fig. 1

Limpieza y aspiración de las piezas y del área de compartimento del quemador y de control (sólo gas)

1. Limpie el polvo y la pelusa del área de compartimento del control y del quemador (Fig. 2).
2. Aspire el polvo y la pelusa del piso del compartimento del quemador y del control.
3. Limpie el polvo de la parte superior del motor del ventilador de circulación (Fig. 3) y del ventilador de enfriamiento del motor.

Fig. 2

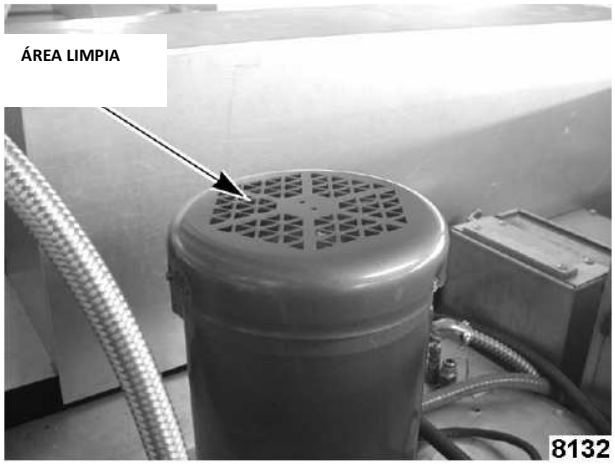


Fig. 3

Ensamble del levantamiento y de rotación del carro

1. Revise el ensamble de levantamiento del carro para que haya una buena operación.
   A. Abra la puerta; el levantamiento del carro debe bajar a la altura correcta y estar en un posición de carga frontal para que entre el carro.
   B. El carro del horno debe meterse y sacarse fácilmente; y las ruedas debe salir del piso del horno cuando se levante el carro.
2. Apriete los cuatro tornillos de la guía (Fig. 4).
   A. Revise y apriete estos tornillos.

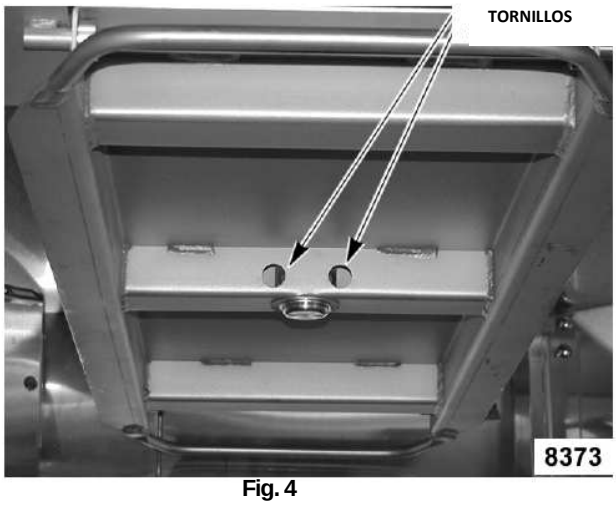


Fig. 4

Revisión de las piezas de la puerta

1. Cheque el seguro de la puerta de carga.

A. Examine que los empaques de la puerta estén en perfecto estado. Si se necesita cambiarlos, llame a la oficina de servicio técnico de Bakery Systems.

B. Verifique que las rampas del seguro de la puerta de carga están limpias (Fig. 5) y que los rodamientos giren hacia arriba y abajo sin problemas (Fig. 6).

C. Ajuste las rampas del seguro por fuera y por dentro aflojando los dos tornillos; no los quite. Deslice la rampa hacia adentro y hacia afuera para aflojar o apretar la puerta (Fig. 5).

D. Apriete los tornillos.

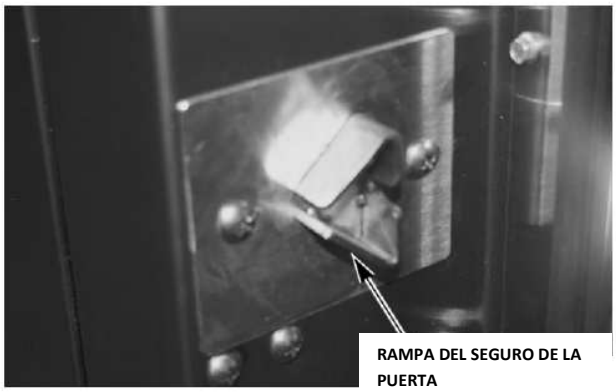


Fig. 5

2. Verifique el barrido de la puerta.

El barrido de la puerta debe tocar el piso aproximadamente a 1/8" (0.317cm) de forma horizontal a través del ancho de la puerta cuando esté cerrada.

B. Prenda el horno.

C. Si el aire (o el vapor) sale debajo de la puerta, ésta necesitará ajustarse. Si el barrido de la puerta necesita cambiarse o ajustarse, llame a la oficina de servicio de Bakery Sistems.

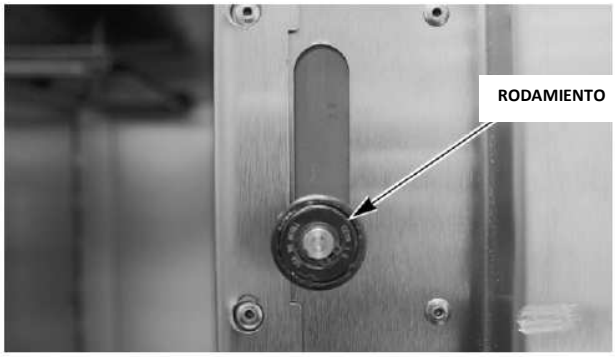


Fig. 6

3. Compruebe que la chapa interior de la puerta (Fig. 7) funciona correctamente.

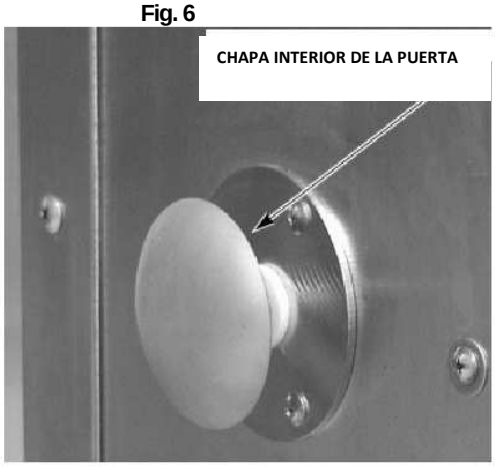


Fig. 7

4. Verifique que funcione bien el interruptor de la puerta.

A. Cuando la varilla actuadora del interruptor de la puerta esté en la posición de abertura (puerta abierta), la varilla debe estar a 1/8" (0.317cm) de la pared del gabinete del control (Fig. 8). La varilla debe estar sujeta entre los soportes del seguro interior y exterior y girar sin problemas en el tubo. No debe haber juego entre los soportes (Figs. 8 & 9).

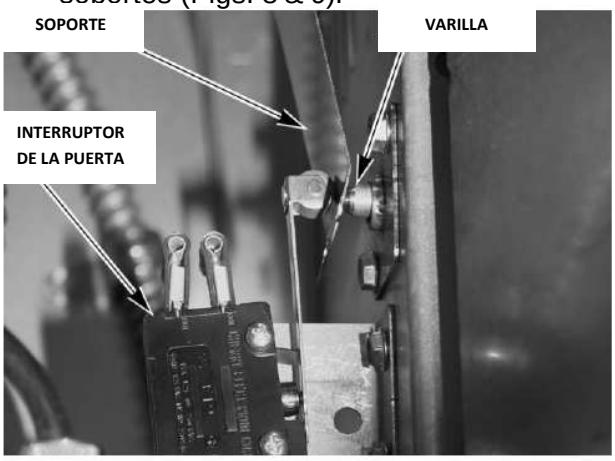


Fig. 8

Fig. 9

5. Revise la manija de la puerta.

A. Jale la manija de la puerta (Fig. 10) para abrirla, luego empújela para cerrarla (Fig. 11). Si es muy difícil abrir o cerrar la puerta, vea el ajuste de las rampas de la puerta (Fig. 5).

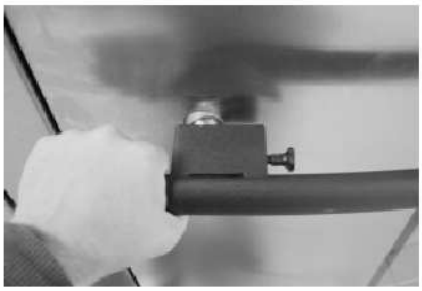


Fig. 10

Fig. 11

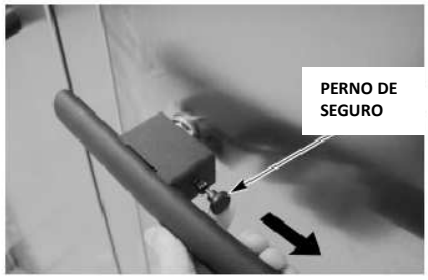


Fig. 12

6. Limpie el vidrio de la puerta.

A. Con la puerta cerrada, saque el perno de seguro de la manija de la puerta (Fig. 12).

B. Jale la manija de la puerta (Fig. 13).

C. Mueva la manija para abrir (Fig. 14).

NOTA: Compruebe que no haya abolladuras en la puerta el lado de las bisagras.

D. Verifique que no haya residuos en el mecanismo de seguro de la puerta (Fig. 14).

Fig. 13

NOTA: La manija de la puerta de vidrio se encuentra en la parte superior o inferior del vidrio.

E. Jale la manija (Fig. 14) para abrir la puerta de vidrio. Si la puerta de vidrio necesita ajustarse, llame a la oficina de servicio de Bakery Systems.

IMPORTANTE Si no llama al servicio técnico para ajustar la puerta, puede provocar que el vidrio se rompa.

Fig. 14

F. Para cerrar la puerta sólo empújela.
G. Para cerrar la manija, el mecanismo de seguro necesita estar abierto (Fig. 15).
NOTA: Si no es así, saque el perno de seguro y gírelo a la posición de abertura.

H. Coloque la caja de seguro sobre el tornillo hexagonal y empuje lentamente la manija a la puerta (Fig. 15). Examine que el seguro de la manija entró al abrir la puerta (Fig. 10). Repita los pasos si es necesario.

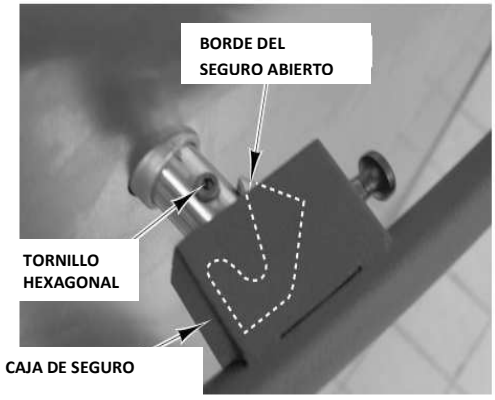


Fig. 15

Verifique las ranuras de aire

1. Compruebe que las ranuras de aire (Fig. 16) dentro del horno y apriete algún tornillo que esté flojo.

2. Revise el interior del horno y los sujetadores del piso; apriete o coloque los tornillos flojos o faltantes del panel.

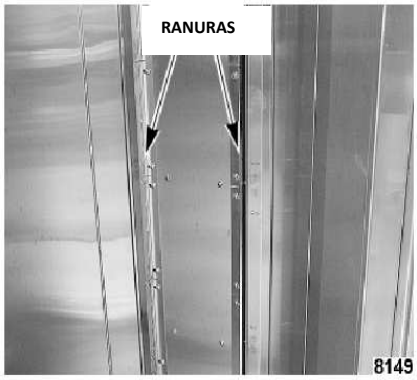


Fig. 16

Inspeccione la ventilación de la cavidad del horno

1. Verifique que la ventilación de la cavidad del horno funciona correctamente.

A. Apriete el botón de la ventilación (Fig. 17) en el panel de control para abrir la ventilación y apriételo una vez más para cerrar la ventilación.
B. Observe que la ventilación abra (Fig. 18) y cierre (Fig. 19) cuando se presione el botón.
C. Verifique que el empaque de la ventilación esté en perfecto estado.

Fig. 17

Fig. 18

Fig. 19

Observe las conexiones eléctricas

1. Compruebe que todas las conexiones de cableado no estén sin color. De lo contrario, llame a la oficina de servicio técnico de Bakery Sistems.

Verifique las funciones de cierre de seguridad del módulo de ignición (Sólo gas)

1. Verifique las funciones de cierre de seguridad del módulo de ignición
   A. Apague el suministro de gas principal del horno.

   B. Abra la puerta de panel de control para llegar al área de compartimento del quemador.

   C. Prenda el horno y compruebe que estén prendidos los disyuntores eléctricos.

   D. Programe el horno para solicitar el calentamiento y verifique el ventilador de convección está funcionando.

   E. Observe la luz LED mediante la perforación en la cubierta de la caja de control (Fig. 20). Después de tratar de prender el quemador tres veces, deberá cerrarse el módulo. (Vea la tabla de abajo).

Fig. 20

   F. Apague el control del horno al menos 5 segundos y luego préndalo.
   G. Prenda el suministro de gas del horno.

   H. Programe el horno para solicitar el calentamiento y verifique que el ventilador de convección está funcionando y que el quemador tiene flama.
   I. Apague el suministro de gas principal del horno.
   J. Observe la luz LED mediante el horno en la cubierta de la caja de control (Fig. 20). El módulo de ignición debe cerrarse después de tres pruebas de ignición. (Vea la tabla de abajo)

CÓDIGOS DE INDICADOR DE DIAGNÓSTICO LED	
LED	LED
LED apagado	Sin fallas
LED iluminado	Falla del módulo
1 destello de luz	Falla del flujo de aire
2 destello de luz	falla en la flama al no solicitar calor
3 destello de luz	Cierre del módulo de ignición

Fig. 21

   K. Si han obtenido los resultados correctos, vaya al paso 2; de lo contrario llame a la oficina de servicios de Bakery Systems.

2. Compruebe la del interruptor de presión de aire de extracción de la ventilación (Fig. 21).

   A. Prenda el suministro de gas principal y programe el control del horno para solicitar el calentamiento y verifique que está funcionando el ventilador de convección.

   B. Una vez que se ha iniciado la flama, desconecte el tubo de la manguera del interruptor de presión de la campana. Debe salir la flama del quemador.

   C. Vuelva a conectar el tubo. El quemador debe iniciar la flama; de lo contrario llame a la oficina de servicio técnico de Bakery Systems.

3. Revise la operación del interruptor de presión del inductor de extracción (Fig. 22).

A. Configure el control del horno para solicitar el calentamiento y compruebe que esté funcionando el ventilador de convección.

B. Una vez que se ha iniciado la flama, desconecte el tubo del interruptor del inductor de extracción. La flama del quemador debe salir.

C. Vuelva a conectar el tubo. El quemador debe iniciar la flama. De lo contrario, llame a la oficina de servicio de Bakery Sistems.

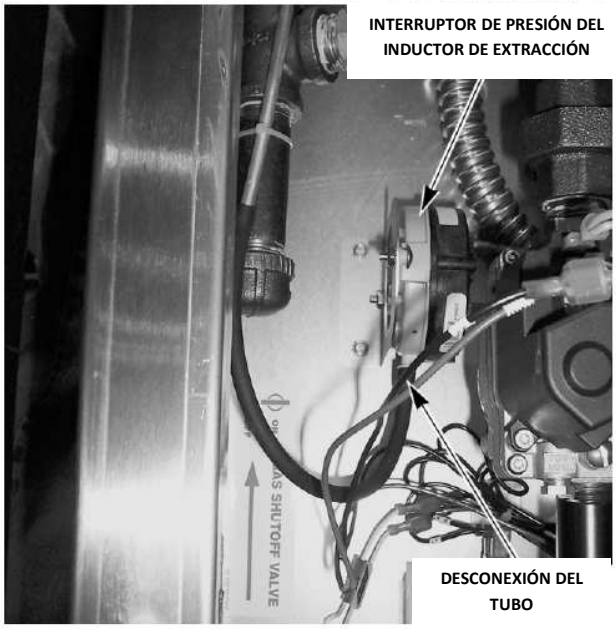


Fig. 22

Cheque la operación de vapor

1. Compruebe que haya una operación adecuada del sistema de vapor.
   A. Prenda el suministro de agua.

   B. Prenda el horno y programe la temperatura normal de horneado.

   C. Deje que el horno se precaliente por 30 min.

   D. Programe el control para solicitar vapor.

   E. Observe la operación del sistema de vapor. Si no ve el vapor, llame a la oficia de servicio de Bakery Systems.

.

Después de que termine de realizar el mantenimiento preventivo, necesitará llamar al técnico de servicio para solicitar alguna repación que requiera.

Guarde una copia de cada registro de mantenimiento preventivo que haga.

SAQUE COPIAS CUANDO LO NECESITE

NÚMERO DE SERIE Y MODELO

REGISTRO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO QUE DEBE HACER EL CLIENTE

HORNOS A GAS

REVISE PARA UNA OPERACIÓN O LIMPIEZA CORRECTA. LLAME A SERVICIO TÉCNICO CUANDO SEA NECESARIO

	Revisión de las lámparas del horno													
	Limpieza y aspiración de las piezas y de las áreas del quemador													
	Revisión del levantamiento del carro y ensambles de rotación													
	Inspección de las piezas de la puerta													
	Verificación de las ranuras de aire													
	Inspección de la ventilación de la cavidad del horno													
	Revisión de las conexiones eléctricas													
	Verificación del cierre de seguridad del módulo de ignición													
	Revisión de la operación del vapor													

√= REVISADO

FRECUENCIA CON QUE SE HACE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO **Cada dos meses** _____

TIPO DE GAS **GAS NATURAL** _____ **PROPANO** _____

UBICACIÓN:_____ **NÚMERO DE REGISTRO:** _____

NOMBRE DE QUIEN REVISÓ_____ **FECHA**_____

SERVICIO SOLICITADO PARA REPARACIONES NECESARIAS: _____
(FECHA)

COMENTARIOS:_ _____
_____
_____
_____

_____
FIRMA DE QUIEN REVISÓ

NOTAS:

NOTAS: